



2020 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un raro gioiello di Saint-Émilion

Descrizione del vino:

Con una superficie di soli 1,3 ettari, Clos St-Martin è una piccola tenuta adiacente al villaggio di Saint-Émilion. Si trova su un altopiano calcareo circondato da un muro di pietra naturale. Questo blend si distingue per le sue note floreali, gli aromi di ciliegia nera e la bella mineralità. Un vino di culto e riservato che soddisfa un requisito di alta qualità.

Nota di degustazione:

Profondo bouquet di mirtilli selvatici appena colti, grafite e liquirizia, seguito da note ammalianti di violetta e iris e da un tocco di gelatina di mirtilli. Sublime al palato, impetuoso e vibrante, con un dinamismo e una precisione senza precedenti, una densità inebriante, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza granulosa nel finale concentrato e interminabile, con aromi di bacche blu e pastiglie di Grether.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Grandes Murailles

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0125620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.